

# Réaliser un « Blanc de Noir » Bio

## Conseils pratiques - Edition 2024



Avec le soutien financier de :



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE

Avec une filière vin en pleine mutation et évolution, de plus en plus de producteurs souhaitent étoffer leur gamme en produisant de nouvelles typologies. Pour un vigneron qui aurait un parcellaire intégralement planté en rouge, il est quand même possible de proposer à sa clientèle des cuvées de blanc sec en vinifiant des Blancs de Noir.

### Le « Blanc de Noir », quelles sont les règles ?

Des cépages rouges vinifiés en blanc, ce n'est pas autorisé dans les AOC bordelaises. Cette typologie doit donc être revendiquée en vin de France.

En Biodynamie (Demeter) :

- levures indigènes uniquement
- collage : intervention tolérée dans la limite de 5 par cuvée
- recours au charbon végétal sur moût uniquement : intervention tolérée dans la limite de 5 par cuvée

Vin Méthode Nature : le recours aux colles et charbon étant interdit, pas d'élaboration de Blanc de Noir possible.

### Quels cépages utiliser ?

- Cabernet franc, Cabernet sauvignon, colorent moins les jus et ont des équilibres acidités-TAV plus adaptés
- Merlot, s'il est récolté assez précocement
- × Malbec, à éviter

### Quels itinéraires de vinification ?

De la même manière, il existe différentes approches : certains souhaiteront être **peu interventionnistes**, d'autres **préféreront cadrer le process**. Comme la vinification débute par un important « nettoyage » des jus, pour décolorer le produit, il est plus difficile d'aboutir à une forte intensité aromatique sans opter pour le levurage. La réalisation de Blancs de noirs est interventionniste par définition, mais quelques astuces peuvent permettre de rehausser naturellement l'extraction des arômes et de leurs précurseurs avant fermentation.

### Quelle gestion du SO<sub>2</sub> ?

Au niveau du sulfitage, il n'y a pas de règles prédéfinies. Tout dépend de vos objectifs, de l'état sanitaire de la vendange et de l'évolution de la vinification. A noter tout de même que le SO<sub>2</sub> est un bon outil pour gérer les bactéries (éviter une malolactique ou des bactéries indésirables), tout en favorisant les Saccharomyces.

# Proposition d'itinéraire de vinification (à faire varier selon vos objectifs !)

**Les points clés\*** : Gestion de l'oxydation, recours au charbon, choix de collage et de levure, nutrition



## Choix du profil produit

Profil plus **aromatique variétal** / Profil **axé fermentaire** : ce sont les choix de levure et de collages qui vont être les plus impactants.



## Vendanges

TAVP 12%vol maximum conseillé. Absence de verdeur en particulier sur les Cabernets. Récolte nocturne/très matinale, pour garder le plus possible la vendange fraîche



## Pressurage

**Gestion de l'oxydation\*** clé lors de cette étape : gestion des couleurs contre le brunissement des jus et l'oxydation aromatique. Protection : carboglace dans l'idéal, ou CO<sub>2</sub> en bouteille.

## Collage/Utilisation de charbon\*

Décoloration des jus avec charbon +/- colles (colle de pois : la plus efficace sur les cépages bordelais). Dose de charbon selon la coloration initiale du jus.

**Plusieurs itinéraires possibles\*** : grand impact sur le profil produit en couleur & en aromatique

- Collage au débouillage + levée de colle avant FA
- Ou Collage après débouillage, action des colles en FA
- Ou Collage 1 au débouillage + levée de colle 1 avant FA. Puis Collage 2 (+/- changement de colle) après débouillage, action des colles en FA.
  - o Exemple : colles végétales →+ expression **profil fermentaire**
- Plus d'infos : [Plaque Colles et enzymes](#) (réalisation VBNA, partenaires IFV/ISVV/CA33, financement Région Nouvelle-Aquitaine).



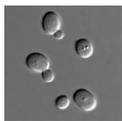
## Déposition et débouillage

Sans levurage, débouillage léger conseillé pour laisser des nutriments aux levures indigènes.



## Stabulation à froid (optionnelle)

Pour favoriser **profil aromatique variétal**. Conditions : vendange saine, absence totale de déviation sur le jus, froid < 8°C – Durée 24h à 72h si bon équipement en froid. Remontée rapide en température > 15°C pour lancer la fermentation et éviter toute phase de latence.



## Levurage\* (ou pas) et fermentation en « blanc »

Fermentation en blanc, température maximum 16-18°C (levures commerciales) pour privilégier le fruit. /!\ Levures indigènes souvent non adaptées à des températures faibles : début de FA 18°C – fin 20-22°C. Collage à la bentonite possible pendant et/ou après fermentation.



## Nutrition azotée\*... une gestion clef car :

- /!\ Spécificités Blanc de noir : Les collages/le charbon dépouillent beaucoup le milieu → limitation des supports disponibles pour les levures
- Fermentations à basse température pour favoriser les **arômes fermentaires**
- Fort impact du niveau d'azote sur l'expression aromatique finale
- Froid + collages → peuvent gêner les capacités fermentaires des levures

Si un apport est réalisé : viser un niveau minimal de **150 mg/L** en azote assimilable

Exemple : à D-10 apport 1 azote minéral / à D-30 apport 2 azote organique

Si forte carence du moût au départ : fractionnement en 3 apports conseillé, privilégier azote minéral au départ pour multiplication levurienne puis organique pour entretien de la biomasse

**Blanc de Noir = produit technologique**, recours aux levures commerciales et à la nutrition azotée souvent recommandé. **Orientation moins interventionniste** possible si adaptation de l'itinéraire : vendanger plus tôt/limiter le TAVP, débouillage moins serré, températures plus élevées en FA (mais arômes moins préservés). **Conseil, pour faire son choix d'itinéraire** : analyse systématique du niveau d'azote à l'encuvage.



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE-AQUITAINE

Plus d'informations : [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)  
Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, 38 route de Goujon, 33570 Montagne  
[conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)